MENU

CIVITEL
Attik

ΟΡΕΚΤΙΚΑ / STARTERS

Τυροπιτάρι με 4 τυριά (φέτα, ανθότυρο, γραβιέρα Κρήτης, blue cheese) 8
Cheese pie with 4 cheeses (feta, anthotyro, Cretan gruyere, blue cheese)

Baby πατάτες με μυρωδικά και γαρίδες ή χταπόδι σχάρας* 9
Baby potatoes with herbs and shrimps or grilled octopus*

Κεφτεδάκια κοτόπουλου με αρωματισμένη μαγιονέζα από φρέσκο βασιλικό και κάρυ 9
Chicken meatballs with flavoured mayonnaise of fresh basil and curry

Ποικιλία τυριών & αλλαντικών, για 2 άτομα 17
Assorted cheeses & cold cuts, for 2 persons

ΣΑΛΑΤΕΣ / SALADS

Σαλάτα μεσκλάν με μπρεζάολα, ανθότυρο, πράσινο μήλο, σταφίδες, καρύδια, πετιμέζι και ελαιόλαδο 9
Mesclun salad with bresaola, anthotyro, green apple, raisins, walnuts, petimezi and olive oil

Ντάκος με ντοματίνια, παξιμάδι Κρήτης, φρέσκα λευκά μανιτάρια, κάπαρη, ξινομυζήθρα Π.Ο.Π Κρήτης, λάδι τρούφας, ρίγανη και ελαιόλαδο 9
Dakos with cherry tomatoes, Cretan rusk, fresh white mushrooms, capers, P.D.O xinomyzithra cheese from Crete, truffle oil, oregano and olive oil

Ελληνική σαλάτα με ντοματίνια, αγγούρι, πιπεριά, κρεμμύδι, κάπαρη, ξινομυζήθρα Π.Ο.Π Κρήτης, ρίγανη και ελαιόλαδο 10
Greek salad with cherry tomatoes, cucumber, bell peppers, onion, capers, P.D.O xinomyzithra cheese from Crete, oregano and olive oil

Σαλάτα με φρέσκο baby σπανάκι, cranberries, φιλέτο πορτοκάλι, blue cheese, φιστίκι Αιγίνης, vinegraitte από παλαιωμένο βαλσάμικο και ελαιόλαδο 11
Salad with fresh baby spinach, cranberries, orange fillet, blue cheese, Aegina pistachio, aged balsamic vinegar vinaigrette and olive oil

ΖΥΜΑΡΙΚΑ & ΡΙΖΟΤΟ / PASTA & RISOTTI

Bucatini με φρέσκια ντομάτα, σκόρδο, αμύγδαλο φιλέ και φρέσκο βασιλικό 11
Bucatini with fresh tomato, garlic, almond fillet and fresh basil

Ταλιατέλες με μοσχαράκι* ραγού, κατσικίσια κρέμα και σχοινόπρασο 12
Tagliatelle with beef* ragout, goat cream and chives

Πέννες ολικής με καπνιστό σολομό, φρέσκο κρεμμυδάκι, σκόρδο, κάπαρη, 13
κρέμα γάλακτος
και φρέσκο μάραθο
Whole wheat penne with smoked salmon, spring onion, garlic, capers, cream
and fresh fennel

Ριζότο με ποικιλία μανιταριών (λευκά μανιτάρια, Portobello, 14
βασιλομανίταρα αποξηραμένα), λάδι τρούφας, βούτυρο και παρμεζάνα
Mushroom risotto (white mushrooms, Portobello, dried King oyster mushrooms), truffle oil, butter
and parmesan

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ / MAIN COURSES

Σουφλέ μελιτζάνας με φρέσκο μοσχαρίσιο κιμά 13
Eggplant soufflé with fresh minced beef

Σουτζουκάκια Πολίτικα με καπνιστή μαρμελάδα ντομάτας, πίτα Ελληνική, 14
φρέσκιες πατάτες τηγανητές και ντιπ γιαουρτιού με δυόσμο και ούζο
Soutzoukakia Politika (spicy meatballs) with smoked tomato jam, mini pita bread,
fresh fried potatoes and yoghurt dip with mint and ouzo

Φρέσκο στήθος κοτόπουλου με σάλτσα κρασιού, πουρέ από πιπεριές Φλωρίνης και 14
baby πατάτες σοτέ με μυρωδικά
Fresh chicken breast with wine sauce, Florina pepper puree and
baby potatoes sautéed with herbs

Φιλέτο λαβράκι με πουρέ παστινάκι, φρέσκα χόρτα εποχής σοτέ και 15
σάλτσα από ζωμό αστακού, βούτυρο, σκόρδο, μαϊντανό και λεμόνι
Sea bass fillet with parsnip puree, sautéed fresh seasonal greens and
a sauce of lobster stock, butter, garlic, parsley and lemon

Χοιρινό ψαρονέφρι* ραγού με κόκκινα και πράσινα μήλα, αποξηραμένα δαμάσκηνα και 16
πουρέ φρέσκιας πατάτας αρωματισμένο με σκόρδο, βούτυρο και lemongrass
Pork tenderloin* ragout with red and green apples, dried plums and
fresh potato puree flavoured with garlic, butter and lemongrass

ΣΝΑΚ / SNACK

Τραγανές τηγανητές πατάτες με σάλτσα τυριού τσένταρ και καπνιστό μπέικον
Crispy fried potatoes with cheddar sauce & smoked bacon — 5.5

Τορτίγια με καπνιστή γαλοπούλα, κρέμα τυριού, ντομάτα και φρέσκια σαλάτα
Tortilla with smoked turkey, cream cheese, tomato and fresh salad — 6

Κλαμπ σάντουιτς με καπνιστό σολομό, αβοκάντο, τραγανό φύλλο iceberg,
σάλτσα ταρτάρ και φρέσκια πράσινη σαλάτα μεσκλάν
Club sandwich with smoked salmon, avocado, crispy iceberg,
tartar sauce and fresh green mesclun salad — 12

Κλαμπ σάντουιτς με κοτοσαλάτα, τυρί τσένταρ, μπέικον, iceberg,
ντομάτα, τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα κοκτέιλ
Club sandwich with chicken salad, cheddar cheese, bacon, iceberg,
tomato, crispy fried potatoes and cocktail sauce — 11

Μπέργκερ με μοσχαρίσιο μπιφτέκι, μπέικον στη σχάρα, τυρί τσένταρ,
iceberg, ντομάτα, τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα ταρτάρ
Burger with beef patty, grilled bacon, cheddar cheese,
iceberg lettuce, tomato, crispy French fries and tartar sauce — 14

Μπέργκερ με κοτόπουλο πανέ, τυρί ένταμ, iceberg, ντομάτα,
τραγανές τηγανητές πατάτες και σάλτσα γουακαμόλε
Burger with breaded chicken, edam cheese, iceberg, tomato,
crispy fried potatoes and guacamole sauce — 12

Μπέργκερ με ψητά λαχανικά, μανιτάρι Πορτομπέλο,
σάλτσα κόκκινης πιπεριάς Φλωρίνης και φρέσκια πράσινη σαλάτα μεσκλάν
Burger with grilled vegetables, Portobello mushroom,
red Florina pepper sauce and fresh green mesclun salad — 10

Μπουκιές κοτόπουλου παναρισμένες με δημητριακά καλαμποκιού,
τραγανές τηγανιτές πατάτες και σάλτσα κοκτέιλ
Chicken bites breaded with corn grits, crispy fries and cocktail sauce — 9

ΣΝΑΚ / SNACK

Πίτσα Μαργαρίτα (μοτσαρέλα, σάλτσα φρέσκιας τομάτας και φρέσκος βασιλικός) 11
Margherita pizza (mozzarella, fresh tomato sauce and fresh basil)

Ποικιλία Ελληνικών Π.Ο.Π τυριών & αλλαντικών, για 2 άτομα 12
Greek Charcuterie PDO & cheese variety PDO for 2 people

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ / DESSERTS

Φρέσκα φρούτα εποχής 6
Freshly cut seasonal fruit

Τιραμισού 7
Tiramisu

New York Cheesecake με σάλτσα από φρούτα του δάσους 8
New York Cheesecake with forest fruit sauce

Κανταΐφι με παγωτό βανίλιας, καβουρδισμένο φιστίκι Αιγίνης και 8
σάλτσα λευκής σοκολάτας αρωματισμένη με κανέλα
Kandayif with vanilla ice cream, roasted pistachio and
white chocolate sauce flavored with cinnamon

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES




	750ml	125ml
Επιλογή Civitel Ροδίτης, Σαββατιανό (Κορινθία) Housewine Roditis, Savvatiano (Korinthia)	18	5
Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Chardonnay, Gewürztraminer (Αμύνταιο, Μακεδονία) Ταιριάζει με: Πέννες ολικής με καπνιστό σολομό, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, φιλέτο λαβράκι. Ble Trakter, Kir-Yianni Estate Chardonnay, Gewürztraminer (Amyndeon, Macedonia) Pairs with: Whole grain penne pasta with smoked salmon, mushroom risotto, sea bass fillet.	29	6
Μαντίνεια, Κτήμα Τσέλεπου Μοσχοφίλερο (Μαντίνεια, Πελοπόννησος) Ταιριάζει με: Bucatini με φρέσκια τομάτα, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, φιλέτο λαβράκι, φρέσκο στήθος κοτόπουλου. Mantineia, Domaine Tselepou Moschofilero (Mantinea, Peloponnese) Pairs with: bucatini with fresh tomato, mushroom risotto, sea bass fillet, fresh chicken breast.	27	
Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου Μαλαγουζιά (Επανομή, Θεσσαλονίκη) Ταιριάζει με: Πέννες ολικής με καπνιστό σολομό, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, φρέσκο στήθος κοτόπουλου. Malagouzia, Gerovassiliou Estate Malagouzia (Epanomi, Thessaloniki) Pairs with: Whole grain penne with smoked salmon, mushroom risotto, fresh chicken breast.	44	
Πλαγίως, Κτήμα Βιβλία Χώρα Chardonnay (Παγγαίο Όρος, Καβάλα) Ταιριάζει με: Πέννες ολικής με καπνιστό σολομό, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, φιλέτο λαβράκι, χοιρινό ψαρονέφρι ραγού. Plagios, Ktima Biblia Chora Chardonnay (Paggaio Oros, Kavala) Pairs well with: Whole grain penne pasta with smoked salmon, mushroom risotto, sea bass fillet, pork tenderloin ragout.	52	

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES




750ml 125ml

Τέσσερις Λίμνες, Κτήμα Κυρ Γιάννη 41
Chardonnay, Gewürztraminer (Αμύνταιο, Μακεδονία)
Ταιριάζει με: Πέννες ολικής με καπνιστό σολομό, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, φρέσκο στήθος κοτόπουλου, χοιρινό ψαρονέφρι ραγού.
Tesseris Limnes, Kir-Yianni Estate
Chardonnay, Gewürztraminer (Amyndeon, Macedonia)
Pairs with: Whole grain penne pasta with smoked salmon, mushroom risotto, fresh chicken breast, pork tenderloin ragout.

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES

Επιλογή Civitel 18 5
Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Μοσχάτο (Κορινθία)
Housewine
Agiorgitiko, Roditis, Muscat (Korinthia)

Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη 29 6
Merlot (Αμύνταιο, Μακεδονία)
Ταιριάζει με: Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, χοιρινό ψαρονέφρι ραγού, σουτζουκάκια πολίτικα.
Ble Trakter, Kir-Yianni Estate
Merlot (Amyndeon, Macedonia)
Pairs with: Tagliatelle with beef ragout, pork tenderloin ragout, soutzoukakia Politika (spicy meatballs).

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINES

	750ml	125ml
Επιλογή Civitel Ροδίτης, Σαββατιανό (Κορινθία) Housewine Roditis, Savvatiano (Korinthia)	18	5
Μπλε Τρακτέρ, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ξινόμαυρο (Αμύνταιο, Μακεδονία) Ταιριάζει με: Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, bucatini με φρέσκια τομάτα, σουφλέ μελιτζάνας, σουτζουκάκια πολίτικα. Ble Trakter, Kir-Yianni Estate Xinomavro (Amyndeon, Macedonia) Pairs with: Tagliatelle with beef ragout, bucatini with fresh tomato, eggplant soufflé, soutzoukakia Politika (spicy meatballs).	28	6
Αγιωργίτικο, Κτήμα Σκούρα Αγιωργίτικο (Νεμέα, Πελοπόννησος) Ταιριάζει με: Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, σουφλέ μελιτζάνας, χοιρινό ψαρονέφρι ραγού. Agiorgitiko, Domaine Skoura Agiorgitiko (Nemea, Peloponnese) Pairs with: Tagliatelle with beef ragout, mushroom risotto, eggplant souffle, pork tenderloin ragout.	28	
Pinot Noir, Κτήμα Παπαϊωάννου Pinot Noir (Νεμέα, Πελοπόννησος) Ταιριάζει με: Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, χοιρινό ψαρονέφρι ραγού, σουτζουκάκια πολίτικα. Pinot Noir, Papaioannou Estate Pinot Noir (Nemea, Peloponnese) Pairs with: Tagliatelle with beef ragout, mushroom risotto, pork tenderloin ragout, soutzoukakia Politika (spicy meatballs).	35	

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINES




	750ml	200ml
Ραμνίστα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ξινόμαυρο (Νάουσα, Μακεδονία) Ταιριάζει με: Bucatini με φρέσκια τομάτα, ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, σουφλέ μελιτζάνας, σουτζουκάκια πολίτικα. Ramnista, Kir-Yianni Estate Xinomavro (Naoussa, Macedonia) Pairs with: Bucatini with fresh tomato, tagliatelle with beef ragout, eggplant soufflé, soutzoukakia Politika (spicy meatballs).	48	
Βιβλία Χώρα, Κτήμα Βιβλία Χώρα Cabernet Sauvignon (Παγγαίο Όρος, Καβάλα) Ταιριάζει με: Ταλιατέλες με μοσχαράκι ραγού, ριζότο με ποικιλία μανιταριών, Σουτζουκάκια πολίτικα, χοιρινό ψαρονέφρι ραγού. Biblia Chora, Ktima Biblia Chora Cabernet Sauvignon (Paggaio Oros, Kavala) Pairs well with: Tagliatelle with beef ragout, mushroom risotto, soutzoukakia Politika (spicy meatballs), pork tenderloin ragout.	51	

ΣΑΜΠΑΝΙΑ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ
CHAMPAGNE & SPARKLING WINES

Moët & Chandon	160	
Παράγκα, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Chardonnay, Μοσχάτο, Ξινόμαυρο (Νάουσα) Paraga, Kir Yianni Estate Chardonnay, Moschato, Xinomauro (Naousa)	29	
Ακακίες, Κτήμα Κυρ-Γιάννη Ξινόμαυρο (Αμύνταιο) Akakies Kyr-Yianni Estate Xinomauro (Amyndeo)	38	
Prosecco	35	8

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ / DESSERT WINES




	500ml	50ml
Vinsanto, Santo Wines	76	8
Ασύρτικο, Αηδάνι (Σαντορίνη)		
Assyrtiko, Aidani (Santorini)		

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS




		330ml
Myhtos Draught 330ml	5	
Mythos Draught 500ml	7	
Mythos		5
Fix Dark		7
Heineken		5
Mythos Ice		7
Heineken 0.0%		6
Mc Farland		9

ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΝΕΡΟ / MINERAL WATER

Μεταλλικό νερό / Mineral water 0.5lt	1
Μεταλλικό νερό / Mineral water 1lt	2
Ανθρακούχο / Sparkling water 330ml	3.5
Ανθρακούχο / Sparkling water 750ml	5
Perrier 330ml	5

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS



	250ml
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola zero	3.5
Fanta lemon, Fanta orange, Sprite	3.5
Σόδα / Soda, Tonic	3.5
Red Bull	6

ΚΟΚΤΕΪΛ / COCKTAILS



Mojito — 10
Ρούμι, καστανή ζάχαρη, δυόσμος, χυμός λάιμ, σόδα
Rum, brown sugar, fresh spearmint, lime juice, soda water

Margarita — 10
Τεκίλα, triple sec, χυμός λάιμ, σιρόπι λάιμ
Tequila silver, triple sec, lime juice, lime syrup

Daquiri — 10
Ρούμι, καστανή ζάχαρη, λάιμ
Rum, brown sugar, lime juice

Aperol Spritz — 10
Aperol, prosecco, σόδα
Aperol, prosecco, soda

Pina Colada — 10
Ρούμι, batida, malibu, χυμός ανανά
Rum, batida, Malibu, pineapple juice

Cosmopolitan — 10
Βότκα, triple sec, χυμός κράνμπερι, χυμός λάιμ
Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice

Dry Martini — 10
Τζιν, βερμούτ
Vodka, lime, sugar

Caipirosca — 10
Βότκα, λάιμ, ζάχαρη
Vodka, lime, sugar

Negroni — 10
Τζιν, κόκκινο βερμούτ, Campari
Gin, rosso vermouth, Campari

COCKTAIL ΧΩΡΙΣ ΑΛΚΟΟΛ MOCKTAIL



Virgin Mojito — 7

Καστανή ζάχαρη, δυόσμος, χυμός λάιμ, σόδα

Brown sugar, fresh spearmint, lime juice, soda water

ΑΠΕΡΙΤΙΦ / APERITIFES



50ml

Απεριτίφ, λικέρ, χωνευτικά — 8

Apéritifs, liquors, digestifs

Ελληνικά ποτά (Ούζο, Τσίπουρο) — 8

Greek apéritifs (Ouzo, tsipouro)

ΡΟΥΜΙ / RUM



50ml

Bacardi, Havana 3y Anejo — 8

Bacardi Black — 11

TZIN / GIN



50ml

Beefeater, Bombay, Gordon's — 8

Tanqueray No. 10, Hendrick's — 11

ΒΟΤΚΑ / VODKA



50ml

Absolut, Smirnoff Red, Stolichnaya — 8

Belvedere — 15

ΤΕΚΙΛΑ / TEQUILA



50ml

Jose Quervo Silver, Jose Quervo Gold — 8

SCOTCH BLENDED ΟΥΙΣΚΙ /WHISKEY



50ml

Famous, Johnnie Red Label, Haig — 8

Johnnie Black Label, Dimple — 11

SINGLE MALT ΟΥΙΣΚΙ / WHISKEY



50ml

Cardhu 12 Y.O., Lagavulin — 12

CANADIAN / IRISH / BOURBON TENESSEE



50ml

Jameson, Jack Daniel's — 9

BRANDY



50ml

Metaxa 5* — 8

Metaxa 7* — 10

KONIAK / COGNAC



50ml

Courvoisier — 15

ΚΑΦΕΔΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ COFFEES & BEVERAGES

Ελληνικός / Greek	3
Διπλός Ελληνικός / Double Greek	3.5
Εσπρέσσο / Espresso	3
Διπλός Εσπρέσσο / Double Espresso	4
Nescafe	4
Καφές φίλτρου / Filter Coffee	3.5
Εσπρέσο φρέντο / Freddo Espresso	4
Διπλός Εσπρέσο φρέντο / Double Freddo Espresso	4.5
Στιγμιαίος καφές φραπέ / Frappe - Instant coffee	4
Καπουτσίνο / Cappuccino	4
Διπλός Καπουτσίνο / Double Cappuccino	4.5
Latte macchiato	4
Καπουτσίνο φρέντο / Freddo Cappuccino	4.5
Σοκολάτα (κρύα ή ζεστή) / Chocolate (hot or cold)	5
Επιλογή ζεστών τσαγιών / Selection of hot teas	3
Κρύο τσάι (ροδάκινο, λεμόνι) / Iced Tea (peach, lemon) 450ml	4.5

ΧΥΜΟΙ / JUICES

Φυσικός χυμός πορτοκάλι / Fresh orange juice	6
Φυσικός χυμός ανάμεικτος / Fresh juice blend	6
Χυμός (πορτοκάλι, ανανάς, βύσσινο, ανάμεικτος) Juice (orange, apple, sour cherry, mixed)	3.5

ΜΙΛΚΣΕΪΚ / MILKSHAKE

Βανίλια, σοκολάτα / Vanilla, chocolate	7

ΓΡΑΝΙΤΑ / GRANITA

Μάνγκο, φράουλα / Mango, strawberry	7

Εάν έχετε κάποια τροφική αλλεργία ή δυσανεξία, ρωτήστε το σερβιτόρο σας για τα συστατικά κάθε πιάτου.

Για τις παρασκευές των εδεσμάτων χρησιμοποιούμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο (μαγειρευτά, σαλάτες), ηλιέλαιο, σπορέλαιο (τηγανητά).
Τα ψάρια, κρέατα και θαλασσινά που επισημαίνονται με αστερίσκο (*) είναι προϊόντα βαθιάς κατάψυξης.

Οι αναγραφόμενες τιμές είναι σε ευρώ (€), περιλαμβάνουν Φ.Π.Α. και Δημοτικό Φόρο και μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς προηγούμενη ενημέρωση.
Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο).
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Δήμητρα Κουμπούνη

If you have a food allergy or intolerance, please ask your waiter about the ingredients of each dish.

For the preparation of dishes we use extra virgin olive oil (stews, salads), sunflower oil, seed oil (fried).
Fish, meat, and seafood marked with an asterisk (*) are deep-frozen products.

The prices are in euros (€), include VAT and city tax and are subject to change without prior notice.
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).
Liable towards health authorities: Dimitra Koumpouni


civitel
Attik